

<<酸甜苦辣咸>>

图书基本信息

书名：<<酸甜苦辣咸>>

13位ISBN编号：9787549526994

10位ISBN编号：7549526990

出版时间：2013-1

出版时间：广西师大出版社

作者：唐鲁孙

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<酸甜苦辣咸>>

### 内容概要

“他这道天下第一菜，是先把鸡汤煮成浓汁，虾仁番茄爆火略炒，加入鸡汁轻芡，油炸锅巴一盘，趁热浇上勾过芡的鸡汁番茄虾仁，油润吐刚，声爆轻雷，列鼎而食，色、香、味、声，四者悉备，既中看又中吃。”

本书是唐鲁孙美食文章结集，自号“馋人”的唐鲁孙先生，游遍大江南北，遍尝中华美味，本书便是他“吃文化”与“吃艺术”之集萃。

书中所及大菜小点、御宴街摊，不仅有在行的品评高论，更有精到的烹技描述。

作者丰厚的文化底蕴及其殷殷怀旧之情迥显纸面。

1. 华人谈吃第一人——唐鲁孙出身显赫，见多识广，以其博闻强记和细腻动人的文字功夫，写下中华吃文化之精髓所在，真要探讨“舌尖上的中国”，唐鲁孙的作品恐怕是功力最深，也最有韵味的，尤为难得的是，在“吃”之外，唐鲁孙还记录下很多鲜为人知的民俗掌故、宫闱秘闻，以及清末民初的服饰、手工艺、年俗、名人轶事等，这些珍贵内容于文化的传承和资料的保存，也是有极大价值的。

2. 值得全套收藏散文经典——此次再版修订了前版中出现的少量错漏并重新排版，由著名设计师陆智昌统一操刀设计，以小精装的形式推出，“侠有金庸，史有高阳，吃有鲁孙”，唐鲁孙是中国饮食类作者中最具代表性和传奇性的人物，这一版本则是唐鲁孙作品最齐全、最完善、最精美的版本，爱书之人不可错过。

## <<酸甜苦辣咸>>

### 作者简介

唐鲁孙，本名葆森，字鲁孙。

1908年9月10日生于北京，为满族镶红旗后裔，他的曾叔祖父长叙，官至刑部侍郎，其二女并选入宫侍奉光绪，为珍妃、瑾妃。

唐鲁孙是珍、瑾二妃的侄孙，他七八岁的时候，进宫向瑾太妃叩拜春节，被封为一品官职。

唐鲁孙先后毕业于北京崇德中学、北京财政商业专门学校，曾任职于财税机构，后只身外出谋职，游遍大江南北，先后客居武汉、上海、泰州、扬州等地。

1973年，唐鲁孙退休后专事写作，1985年病逝于台湾。

唐鲁孙见多识广，对民俗掌故知之甚详，对北京传统文化、风俗习惯及宫廷秘闻尤所了然，有民俗学家之名。

加之出身贵胄，有机会出入宫廷，亲历皇家生活，习于品味家厨奇珍，又遍尝各省独特美味，对饮食有独到的见解，而被誉为“中华谈吃第一人”。

## &lt;&lt;酸甜苦辣咸&gt;&gt;

## 书籍目录

## 辑一 小菜

红白芸豆、豆腐丝、烂蚕豆3

酱肘子、炉肉、熏雁翅 9

下酒隽品乌鱼子15

煮五香茶叶蛋秘诀 20

果脯、蜜饯、挂拉枣儿 .24

桂子飘香栗子甜. 30

槟榔、砂仁、豆蔻 .35

## 辑二 主菜

吃饺子杂谈 45

北平吃饺子几样年菜

51打卤面 56

请您试一试新法炸酱面 61

鸡蛋炒饭 65

烤涮两吃，经济解馋 69

青海美馐烤牦牛肉 75

湖州的板羊肉和粽子 79

山东的肉火烧 85

鸡包翅雅号“千里婵娟” 88

白菜包和生菜鸽松 91

举筷不忍吃鸽子97

鲜腴肥嫩的青海鲤鱼 103

赏菊何须羨持螯 107

## 辑三 点心

五毒饼 115

送信的腊八粥. 119

元宵细语125

蜂糖糕和翡翠烧卖 132

扬州名点蜂糖糕138

鸡蛋糕越来越美 142

啤酒嚼嚼谭. 149

## 辑四 综论

清宫膳食 159

吃大师傅：二品顶戴的阔厨子余双盛 167

宰年猪174

冬补琐谈 178

蛋话187

飘在餐桌上的花香. 196

献岁几样吉祥菜205

一桌标准江苏菜212

天津独特的小吃 217

武汉三镇的吃食 223

<<酸甜苦辣咸>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>